

rançais



Type HD8750

MODE D'EMPLOI







LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER LA MACHINE.





IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est indispensable de respecter toujours les précautions de sécurité principales, y compris les suivantes :

- 1. Lire toutes les instructions.
- 2. Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- 3. Afin d'éviter tout incendie, choc électrique et blessure, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans n'importe quel liquide.
- 4. Il est nécessaire de contrôler attentivement lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- 5. Débrancher de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en service et avant son nettoyage. Laisser refroidir l'appareil aussi bien avant de retirer et de mettre en place ses accessoires qu'avant de le nettoyer.
- 6. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche détériorés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou son endommagement de n'importe quelle manière. Renvoyer l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation et réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur de l'appareil pourrait engendrer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
- 8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- 9. Ne pas laisser les cordons pendre des bords de la table ou du plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- 10. Ne pas placer près du feu ou sur une cuisinière, électrique et à gaz, ou dans un four chaud.
- 11. Toujours brancher le cordon d'alimentation à la machine d'abord et ensuite à la prise de courant sur le mur. Pour débrancher, éteindre toute commande en appuyant sur « OFF » et ensuite enlever la fiche de la prise de courant sur le mur.
- 12. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre utilisation non prévue.
- 13. Garder ces instructions.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

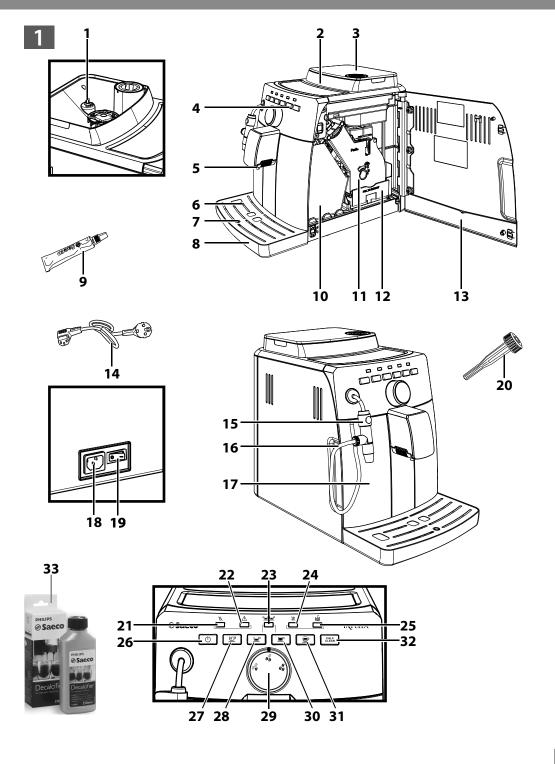
PRÉCAUTIONS

La machine est réservée à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'usager, doit être fait par un service après-vente autorisé. Ne pas plonger la base dans l'eau. Pour éviter les courts-circuits et les décharges électriques, ne pas démonter la base. Elle ne contient aucune pièce qui demande un entretien de la part de l'usager. Toute réparation doit être effectuée par le personnel d'un service après-vente autorisé.

- 1 Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque signalétique.
- 2 Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
- 3 Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écarter le cordon électrique.
- 4 Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences, de poudre à récurer et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine
- 5 Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour assurer le bon goût du café. Il sera toutefois nécessaire de procéder au détartrage de votre machine tous les 2-3 mois.
- 6 Ne pas utiliser du café au préparation à base de sucre (ex:caramel) ou mélangé avec toute autre recette.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

- A. Votre appareil est muni d'un cordon électrique court ou d'un cordon d'alimentation détachable, afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.
- **B.** Des cordons détachables plus longs ou bien des rallonges sont disponibles et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les précautions d'usage.
- C. En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation détachable ou d'une rallonge,
 - 1. La tension électrique de fonctionnement marquée sur le cordon d'alimentation détachable ou sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
 - 2. Si la fiche de l'appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils et
 - La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.



Sommaire

Introduction	4
Description générale (Fig.1)	4
Important	5
Utilisation prévue	5
Alimentation du secteur - Câble d'alimentation	5
Protection des autres personnes	
Danger de brûlures	5
Position - Espace pour l'utilisation et l'entretien	6
Mauvais fonctionnements	
En cas d'incendie	
Première utilisation	7
Emballage	
Opérations préliminaires	7
Amorçage du circuit	
Cycle de rinçage/auto-nettoyage	10
Pour un café expresso optimal : rincer le circuit de café si la machine est utilisée pour la première fois ou après une longue période d'inactivité	10
Filtre à eau « INTENZA+ » (en option)	12
Distribution de café expresso et réglages	
Technologie de la pré-infusion : amélioration de l'arôme	13
Moulin à café céramique réglable : une conservation parfaite de l'arôme	13
Réglage « Aroma » : sélectionner la quantité souhaitée	
Distribution de café	16
Réglage de la buse de distribution du café	
Avec café en grains	
Distribution de la vapeur / préparation d'un cappuccino avec le Pannarello	
Distribution d'eau chaude	
Amie de l'environnement : Stand-by	22
Stand-by	22
Nettoyage et entretien	23
Nettoyage général	
Nettoyage du Cappuccinatore (Après chaque utilisation)	25
Nettoyage mensuel du Cappuccinatore (plus soigné)	
Groupe de distribution du café	29
Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution	29
Lubrification du groupe de distribution du café	31
Détartrage	32
Bandeau de commande	36
Données techniques	37
Dépannage	38
Assistance	40

Introduction

Nous vous félicitons de votre achat et vous souhaitons la bienvenue chez Philips SAECO!

Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site www.philips.com/welcome.

Dans ce manuel, vous trouverez toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et le détartrage de votre appareil. Si vous nécessitez plus de support, prière de contacter le numéro vert d'assistance aux clients de Philips. Les numéros de téléphone se trouvent à la dernière page de ce document, ainsi que sur le livret de garantie fourni avec l'appareil.

Description générale (Fig.1)

- 1. Bouton de réglage mouture
- **2.** Réservoir à café en grains
- 3. Couvercle du réservoir à café en grains
- 4. Bandeau de commande
- 5. Buse de distribution du café
- **6.** Grille repose tasses
- 7. Indicateur bac d'égouttement plein
- 8. Bac d'égouttement
- 9. Graisse pour le groupe de distribution
- 10. Tiroir à marc
- 11. Groupe de distribution du café
- 12. Tiroir à café
- 13. Porte de service
- 14. Câble d'alimentation
- 15. Cappuccinatore
- **16.** Tuyau d'aspiration
- 17. Réservoir à eau
- 18. Prise du câble d'alimentation
- 19. Interrupteur général
- 20. Clé de réglage du moulin à café
- 21. LED « Manque d'eau »
- 22. LED d'alerte
- 23. LED « Café double »
- 24. LED « Mangue Café »
- 25. LED « Tiroir à Marc »
- 26. Touche ON/OFF
- 27. Touche de distribution d'eau chaude
- 28. Touche de distribution du café expresso
- 29. Sélecteur « Arôme »
- 30. Touche de distribution du café expresso allongé
- **31.** Touche de distribution du cappuccino/de vapeur
- 32. Touche détartrage
- **33.** Détartreur (en option)

Important

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement ce mode d'emploi et le garder pour toute référence à venir.

Ne jamais mettre les parties sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit! La vapeur et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures!

Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps. Toucher la buse de vapeur / eau chaude, en faisant très attention et en la prenant par la poignée prévue à cet effet : danger de brûlures!

Utilisation prévue

Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique. Toute modification technique de la machine, ainsi que toute utilisation impropre sont interdites puisqu'elles engendrent des risques! L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

Alimentation du secteur - Câble d'alimentation

Ne brancher la machine à café que sur une prise de courant appropriée. La prise pour le branchement de la machine doit être :

- conforme au type de fiche dont la machine est équipée;
- dimensionnée pour respecter les informations de la plaquette des données placée sur l'appareil;
- reliée à un équipement de mise à la terre efficace.

Ne jamais utiliser la machine à café si le câble d'alimentation est défectueux.

Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance aux clients.

Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes vives ou sur des objets très chauds. Le protéger contre l'huile. Ne pas transporter ou tirer la machine à café par son câble.

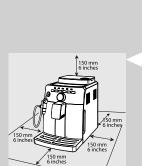
Ne pas retirer la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains mouillées. Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou des étagères.

Protection des autres personnes

Garder les enfants sous supervision, pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les enfants ne se rendent pas compte des risques liés aux électroménagers. Les matériaux utilisés pour l'emballage de la machine doivent être gardés hors de la portée des enfants.

Danger de brûlures

Éviter d'orienter le jet d'eau chaude ou de vapeur vers soi et/ou vers d'autres personnes : **danger de brûlures !** Utiliser toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet.



Position - Espace pour l'utilisation et l'entretien

Pour une utilisation correcte, il est recommandé de :

- choisir une surface d'appui sûre et bien nivelée pour éviter tout risque de renversement ou de blessures :
- choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible;
- prévoir une distance minimum des parois de la machine, conformément à la figure;
- pendant la mise en marche et l'arrêt de la machine, il est recommandé de placer un verre vide sous la buse de distribution du café.

Éviter de garder la machine à des températures inférieures à 0°C : le gel pourrait l'endommager. Ne pas utiliser la machine à café en plein air. Ne pas poser la machine sur des surfaces très chaudes ou à proximité d'une flamme nue : le châssis pourrait fondre ou s'abîmer.

Nettoyage et Conservation de la machine

Garder la machine propre et en conditions optimales, la conservant convenablement.

La machine utilise des ingrédients naturels pour préparer les boissons (café, eau, lait, etc.), il est donc possible que des résidus de café moulu ou d'eau condensée soient présents sur la surface d'appui. Voilà pourquoi il est recommandé de nettoyer périodiquement les parties visibles de la machine et la zone en dessous.

Avant de ranger la machine à café, il est vivement recommandé de la nettoyer :

- L'eau restée dans le réservoir et/ou dans le circuit d'eau pendant plusieurs jours ne doit pas être utilisée pour un usage alimentaire. Si la machine doit rester inactive pendant longtemps, distribuer l'eau de la buse de vapeur et nettoyer soigneusement le Pannarello (si présent).
- Mettre la machine hors tension avec l'interrupteur général et la nettoyer. Débrancher enfin la fiche de la prise murale. Attendre jusqu'à ce que la machine ait refroidi.

Ne jamais plonger la machine dans l'eau! Ranger la machine dans un lieu sec et hors de la portée des enfants. La garder à l'abri de la poussière et des saletés.

Il est strictement interdit d'altérer les parties internes de la machine.

Mauvais fonctionnements

En cas de pannes, de défauts ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse.

Pour plus d'informations sur le service d'assistance aux clients et la résolution des problèmes, prière de consulter les sections « Dépannage et Service Clients ».

En cas d'incendie

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO_2) . N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.

	Première utilisation
	Emballage
	L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de sa livraison. Il est conseillé de le garder pour d'éventuels transports à venir.
	Opérations préliminaires
	Retirer le bac d'égouttement, sa grille repose tasses et la machine à café de l'emballage. L'installer dans un endroit approprié satisfaisant les conditions requises décrites dans les consignes de sécurité.
	1 Introduire le bac d'égouttement avec sa grille dans le logement prévu à cet effet sur la machine, en le poussant jusqu'à la butée.
	Remarque importante: - Ne brancher la fiche sur la prise de courant que lorsqu'il est indiqué et vérifier que l'interrupteur général est bien sur la position « 0 ». - Il est indispensable de lire attentivement le contenu de la section « Bandeau de commande » qui explique dans le détail la signification de toutes les signalisations que la machine fournit à l'utilisateur au moyen des touches et des LED situées sur le bandeau de commande.
	Ne JAMAIS enlever le bac d'égouttement lorsque la machine est en marche. Attendre quelques minutes après la mise en marche et/ou l'arrêt puisque la machine effectue un cycle de rinçage/auto-nettoyage (voir la section « Cycle de rinçage/auto-nettoyage »).
2	2 Extraire le réservoir à eau de son logement.
	Le rincer et le remplir avec de l'eau fraîche ; ne pas dépasser le niveau (MAX) indiqué sur le réservoir. Réintroduire entièrement le réservoir dans son logement en le poussant jusqu'à la butée (les profils externes doivent coïncider).
	Ne remplir le réservoir qu'avec de l'eau fraîche non pétillante. L'eau chaude

est suffisamment plein.

ainsi que les autres liquides peuvent abîmer le réservoir et/ou la machine. Ne jamais mettre la machine en marche sans eau : s'assurer que le réservoir



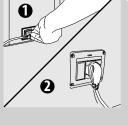


Remarque : le réservoir peut être équipé d'un système de sécurité différent selon les normes du pays où la machine est utilisée.

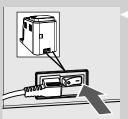


Ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café moulu, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine si on les introduisait dans le réservoir à café.

- 6 Remettre le couvercle sur le réservoir à café.
- 7 Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.
- Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.



9 Tourner l'interrupteur général sur « I » pour mettre la machine en marche.



Dans le bandeau de commande la touche. « (†) » clignote.



10 Pour mettre la machine en marche, il suffit d'appuyer sur la touche « 🖒 ».



Dans le bandeau de commande les LED « 🔌 » « 🗥 » et la touche « 🖭 » » clignotent pour indiquer qu'il est nécessaire de procéder à l'amorçage du circuit.

Amorçage du circuit



Pour que l'eau ne soit pas laissée longtemps dans le circuit, avant de mettre la machine en marche pour la toute première fois et après de longues périodes d'inactivité, il faut amorcer le circuit de l'eau. Cela vient de notre désir de vous fournir un produit frais et parfait.

Pour amorcer le circuit, placer un récipient sous le Cappuccinatore.



Appuyer sur la touche « 💬 ». La machine effectue donc l'amorçage automatique du circuit en distribuant une quantité d'eau prédéfinie du Cappuccinatore.

À la fin de cette phase, la machine termine automatiquement la distribution.



Après la distribution les touches « 🖭 » et « 🖭 » clignotent ; à ce moment la machine se réchauffe.



4 Une fois la phase de chauffage terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes ; les touches « ** ** et « ** ** ** clignotent pendant toute l'exécution.

Après avoir effectué les opérations susmentionnées, les touches « 🖭 », « 🖳 », « 🖳 » et « 🖭 » sont allumées fixe.

Maintenant, la machine est prête à distribuer des produits.

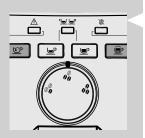
6 S'en tenir attentivement aux instructions suivantes pour distribuer du café, de l'eau chaude ou de la vapeur ainsi que pour utiliser correctement la machine.

Remarque : si la machine est utilisée pour la première fois ou si elle est restée inactive pendant une longue période, effectuer les opérations décrites à la section correspondante.

Cycle de rinçage/auto-nettoyage

Après l'amorçage automatique du circuit, la machine effectue automatiquement le cycle de rinçage/nettoyage du circuit. Ce cycle permet de rincer les circuits de café internes avec de l'eau fraîche. Le cycle est effectué automatiquement même dans les conditions qui suivent :

- À la mise en marche de la machine (chaudière froide)
- Après avoir amorcé le circuit (chaudière froide)
- Pendant la phase de préparation du Stand-by (si un produit café a été distribué)
- Pendant la phase d'arrêt après avoir appuyé sur la touche « (¹) » (si un produit café a été distribué).



Une petite quantité d'eau est distribuée qui rince et réchauffe tous les composants ; pendant cette phase, les touches « 💬 » ou « 🗐 » clignotent.

Il est vivement recommandé d'attendre la fin automatique du cycle.

Il est possible d'arrêter la distribution en appuyant sur les touches « v) »
ou «) ».

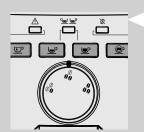
Pour un café expresso optimal : rincer le circuit de café si la machine est utilisée pour la première fois ou après une longue période d'inactivité.

En plus du cycle de rinçage/auto-nettoyage, il est conseillé d'effectuer ces simples opérations pour préparer un café expresso toujours excellent. Ces instructions doivent être suivies :

- A) Lors du premier démarrage.
- B) Lorsque la machine reste inactive pendant une longue période (pendant plus de 2 semaines).



Placer un récipient d'une capacité d'au moins 0,5 litre sous la buse de distribution du café.



Avant d'entamer la procédure, vérifier que les touches « 💬 », « 🕩 », « 🕩 » et « 🖭 » sont allumées fixes.



- 2 Appuyer sur la touche « 🕩 ». Attendre la fin de la distribution et vider le récipient avec le café.
- Répéter 2 fois les opérations du point 1 au point 2 ; passer ensuite au point 4.
- 4 Enlever le pivot avec le tuyau d'aspiration du Cappuccinatore.



5 Placer un récipient sous le Cappuccinatore.



6 Appuyer sur la touche « 🗁 » pour démarrer la distribution d'eau chaude. Distribuer de l'eau jusqu'à la signalisation de manque d'eau.



À la fin de cette opération, remplir à nouveau le réservoir à eau. Les produits peuvent maintenant être distribués comme indiqué aux sections suivantes.

Attention : à la fin, insérer le pivot avec le tuyau retiré au point 4 afin de permettre une utilisation correcte de la machine.

Filtre à eau « INTENZA+ » (en option)



L'eau est un composant fondamental de chaque café expresso et il est donc très important de la filtrer toujours de manière professionnelle. C'est pourquoi toutes les machines Philips Saeco peuvent être équipées du filtre INTENZA+. Le filtre est facile à utiliser et sa technologie de pointe prévient efficacement la formation du calcaire. La qualité de l'eau sera toujours optimale, pour conférer à votre café expresso un arôme plus intense. Le filtre INTENZA+ peut être acheté chez votre revendeur de confiance, dans le magasin en ligne Philips à l'adresse http://shop.philips.com ou auprès des centres d'assistance agréés.

Installation du filtre à eau « INTENZA+ »



Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir, le conserver dans un endroit sec et le protéger contre la poussière.



2 Enlever le filtre à eau « INTENZA+ » de son emballage, le plonger verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut) et pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.



Régler Intenza Aroma System comme indiqué sur l'emballage du filtre.

A = Eau douce

B = Eau dure (standard)

C = Eau très dure



4 Introduire le filtre « INTENZA+ » dans le réservoir à eau vide. Appuyer jusqu'au point d'arrêt.

- Remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche potable et le réintroduire dans la machine.
- 6 Distribuer l'eau se trouvant dans le réservoir à eau au moyen de la fonction eau chaude (voir section « Distribution d'eau chaude »).
- Remplir le réservoir d'eau à nouveau ; de cette manière le filtre s'active et est prêt à être utilisé.

Consulter les instructions jointes au filtre pour le remplacement de celui-ci.

Distribution de café expresso et réglages

La machine que vous avez achetée utilise du café en grains et/ou du café prémoulu et vous offre la possibilité d'exécuter quelques réglages vous permettant d'exploiter pleinement son potentiel et de vivre une complète « Espresso experience ».

Saeco Adapting System: Système intelligent d'autoréglage permettant l'usage de tout type de café en grains disponible dans le commerce.

Le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent changer selon son origine, son mélange et sa torréfaction. La machine à café Saeco est munie d'un système d'autoréglage permettant d'utiliser tout type de café en grains disponible dans le commerce (non caramélisé).

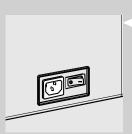
- La machine se règle automatiquement afin d'optimiser l'extraction du café, en assurant le compactage parfait de la pastille pour préparer un café expresso crémeux, à même de libérer tous les arômes, indépendamment du type de café utilisé.
- Le processus d'optimisation est le fruit d'un apprentissage de la part de la machine. Cet apprentissage demande la distribution d'un certain nombre de cafés afin de permettre à la machine de régler le compactage de la poudre.
- Attention, il peut y avoir des mélanges particuliers qui demandent un réglage des meules dans le but d'optimiser l'extraction du café - (voir la section Réglage du moulin à café).

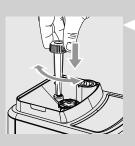
Technologie de la pré-infusion : amélioration de l'arôme

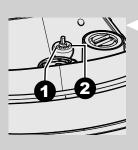
Grâce à la Technologie de la Pré-infusion, le café moulu est mouillé avant la distribution. Cela permet d'exalter au mieux son arôme.

Moulin à café céramique réglable : une conservation parfaite de l'arôme

Les meules en céramique garantissent toujours un degré de mouture soigné pour chaque type de mélange de café ; cette technologie empêche la surchauffe des grains. La combinaison de ces facteurs offre une conservation totale de l'arôme tout en garantissant le véritable goût italien de chaque tasse de café.







Attention! Tourner le bouton de réglage mouture situé à l'intérieur du réservoir à café seulement par la Clé de réglage du moulin à café et lorsque le moulin à café est en marche. Il est interdit d'introduire des substances autres que du café en grains dans le réservoir. Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le réservoir à café en grains.

Attention : le moulin à café contient des parties en mouvement qui peuvent être dangereuses ; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou autres objets. En cas de mauvais fonctionnement, arrêter l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF et débrancher la fiche de la prise avant d'effectuer toute intervention dans le réservoir à café en grains. Ne pas verser de café en grains lorsque le moulin à café est en marche.

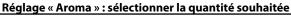
La machine permet de régler légèrement le degré de mouture pour l'adapter au type de café utilisé.

Le réglage doit être effectué à l'aide du pivot situé à l'intérieur du réservoir à café ; appuyer sur le pivot et le tourner uniquement avec la clé fournie.

Appuyer et tourner la clé de réglage d'un seul cran à la fois. Ensuite, distribuer 2 ou 3 cafés : c'est le seul moyen pour remarquer la variation du degré de mouture.

Les références à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé ; il est possible de régler 5 degrés différents de mouture avec les références suivantes :

- 1 Mouture Grosse : goût plus léger, pour des mélanges à torréfaction foncée.
- 2 Mouture Fine : goût plus fort, pour des mélanges à torréfaction claire.



Choisissez votre mélange de café préféré et réglez la quantité de café à moudre en fonction de vos goûts personnels. La machine est programmée pour le réglage de la quantité de café à moudre.

Tournant le bouton, trois sélections sont possibles (léger, moyen, fort).

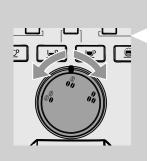
La sélection est possible à tout moment avant de distribuer le café. L'arôme est modifié en fonction de la position sélectionnée :



1 Arôme moyen



Remarque : la sélection doit être effectuée avant celle du café. De cette façon, l'intensité de la saveur sera réglée selon vos goûts personnels.



Distribution de café

Avant de distribuer le café :

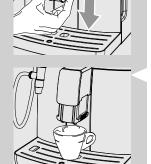
- vérifier les signalisations sur l'afficheur et que le réservoir à eau et le réservoir à café sont pleins;
- régler la hauteur de la buse de distribution du café à votre gré et sélectionner l'arôme ou le café prémoulu.

Réglage de la buse de distribution du café

Avec la machine à café, vous pouvez utiliser la plupart des grandes/petites tasses disponibles dans le commerce.

La buse de distribution du café peut être réglée en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous souhaitez utiliser.

Pour effectuer ce réglage, soulever ou baisser la buse de distribution du café manuellement, en plaçant les doigts comme le montre la figure.



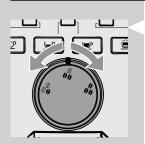
Les positions recommandées sont indiquées : Pour utiliser de petites tasses ;

Pour utiliser de grandes tasses.



Il est possible de placer deux tasses/petites tasses sous la buse pour la distribution de deux cafés en même temps.

Avec café en grains



Pour la distribution d'un café expresso :

1 Tourner le bouton pour sélectionner l'arôme souhaité.



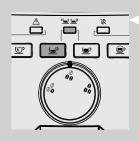
2 Appuyer sur la touche « 🕩 » et la relâcher pour obtenir un café expresso;

ou

Appuyer sur la touche « 🖭 » et la relâcher pour un café expresso

Le cycle de distribution démarre ensuite :

Pour distribuer un café, appuyer seulement une fois sur la touche ; la touche appuyée restera allumée jusqu'à la fin de la distribution.



Pour distribuer deux cafés, appuyer 2 fois sur la touche désirée, en plus de la touche enfoncée s'allume la LED « 🖳 💬 » qui restera allumée jusqu'à la fin de la préparation. Dans ce cas, on donne l'exemple d'une sélection pour un double expresso.

Remarque: pour la distribution de 2 cafés, la machine moud et dose automatiquement la bonne quantité de café. La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine.

- 3 Après avoir terminé le cycle de pré-infusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution du café.
- 4 La distribution du café s'arrête automatiquement. Il est cependant possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche qui restera allumée.

Réglage de la longueur du café dans la tasse (fonction MEMO)

La machine permet de régler la quantité de café distribuée selon vos goûts personnels et/ou les dimensions de vos grandes ou petites tasses.

Chaque fois qu'on appuie et qu'on relâche les touches « 🖳 » ou « 💬 », la machine distribue une quantité programmée de café. Cette quantité peut être programmée de nouveau à votre gré. Une distribution de café est associée à chaque touche, ce qui se produit de façon indépendante.

Remarque : à titre d'exemple, voici la programmation de la touche « 🔟 » qui est généralement associée au café expresso.

1 Mettre une petite tasse sous la buse de distribution du café.

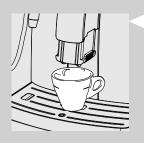


La machine est alors en programmation.

3 Il faut appuyer sur la touche « 🕑 » lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte dans la tasse.

Dans ce cas-là, la touche « 🔛 » est programmée ; chaque fois qu'on y appuie et qu'on la relâche, la machine distribue la même quantité que l'on vient de programmer.

Remarque : lorsqu'on programme la touche « 🖭 » on doit appuyer sur la touche « 🖭 » pour arrêter la distribution, une fois la quantité souhaitée atteinte.





Distribution de la vapeur / préparation d'un cappuccino avec le Pannarello

Les instructions suivantes concernent la préparation d'un Cappuccino

Remarque importante : Nettoyer le Cappuccinatore tout de suite après l'avoir utilisé. Lorsque la machine est prête, mettre le tuyau d'aspiration dans un verre contenant de l'eau propre et procéder comme pour la préparation d'un cappuccino pour laver tous les composants.

Danger de brûlures! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. La buse de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

Avant d'utiliser le Cappuccinatore, s'assurer que tous les composants soient bien propres.



1 Prendre le récipient contenant le lait et placer celui-ci près de la machine.

Remarque: pour un résultat optimal dans la préparation du cappuccino, utiliser du lait froid.

2 Mettre le tuyau d'aspiration dans le récipient.



3 Placer la tasse pour le cappuccino sous le Cappuccinatore.



4 Appuyer sur la touche « 🗐 ».



La machine nécessite une certaine durée de préchauffage, au cours de laquelle la touche « 🕒 » et « 🕑 » clignotent simultanément et la touche « 💬 » s'éteint.



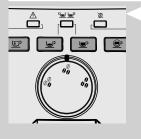
- 6 Lorsque la touche «) » se rallume, la distribution du lait émulsionné dans la tasse commence.
- 7 Lorsque la quantité souhaitée dans la tasse est atteinte, appuyer sur la touche « 🗐 ».

Remarque:

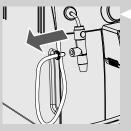
- procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.
- après avoir distribué de la vapeur pour la préparation d'une boisson, on peut passer tout de suite à la distribution de café ou d'eau chaude.

Après avoir utilisé le Cappuccinatore pour préparer le nombre de cappuccinos souhaité, nettoyer celui-ci comme indiqué à la section « Nettoyage et Entretien ».

Distribution d'eau chaude



Avant de distribuer de l'eau chaude, vérifier que la machine est prête à l'emploi.



Procéder comme suit lorsque la machine est prête à distribuer du café : 1 Enlever le pivot avec le tuyau d'aspiration du Cappuccinatore.



2 Placer un récipient sous le Cappuccinatore.

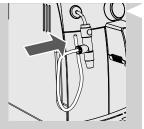


3 Prélever la quantité d'eau chaude souhaitée ; pour interrompre la distribution d'eau chaude, appuyer sur la touche « 💬 ». La machine se remet alors en mode de fonctionnement normal.



Remarque: parfois il se peut que, après avoir appuyé sur la touche « D' », l'eau chaude ne s'écoule pas et que les touches « 🕑 » et « 🕑 » clignotent simultanément. Attendre la fin de la phase de chauffage pour que de l'eau chaude sorte du Pannarello.

Attention: il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début, avec danger de brûlures. La buse de distribution de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.



À la fin, insérer le pivot retiré avec le tuyau au point 1 afin de permettre une utilisation correcte de la machine.

Amie de l'environnement : Stand-by

Intuita respecte aussi l'environnement, pour un goût parfait sans aucune préoccupation.

Stand-by

La machine a été conçue pour l'économie d'énergie. La machine s'arrête automatiquement après 30 minutes d'inactivité. Cette fonction permet de maintenir les consommations d'énergie en dessous de 1 Watt/heure en mode stand-by.

Remarque : pendant la phase d'arrêt, la machine effectue un cycle de rinçage si un produit café a été distribué.



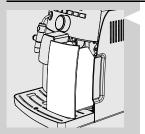
Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche « $\binom{1}{3}$ » (si l'interrupteur général est sur « I ») ; dans ce cas, la machine effectue le rinçage seulement si la chaudière s'est refroidie.

Nettoyage et entretien

Certains parmi les composants de votre appareil entrent au contact de l'eau et du café lors de l'usage normal; il est donc important de nettoyer la machine régulièrement. Avec votre machine à café expresso Philips-Saeco, ce procédé est vraiment simple. Il suffit de suivre les instructions affichées sur le bandeau de commande et décrites ci-après.

Effectuer cette opération avant l'arrêt de la machine, car dans ce cas-là la réparation n'est pas couverte par la garantie.

Nettoyage général



1 Tous les jours, vider et nettoyer le tiroir à marc lorsque la machine est allumée.

Remarque : les autres opérations d'entretien et de nettoyage ne peuvent être effectuées que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.

Ne pas plonger la machine dans l'eau.

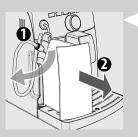
Ne pas laver les composants amovibles au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.

Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau.

Ne pas faire sécher la machine et/ou ses composants dans un four à microondes et/ou traditionnel.

À la fin de la préparation des boissons à base de lait, distribuer de l'eau chaude par la buse de vapeur (Cappuccinatore si présent) pour un nettoyage efficace.

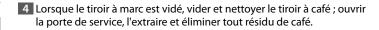


- 2 Il est conseillé de nettoyer une fois par jour le réservoir à eau :
 - enlever le filtre à eau « INTENZA+ » (ou le petit filtre blanc si vous n'avez pas encore installé le filtre à eau « INTENZA+ ») du réservoir à eau et le laver à l'eau fraîche potable;
 - replacer le filtre à eau « INTENZA+ » (ou le petit filtre blanc si vous n'avez pas encore installé le filtre à eau « INTENZA+ ») dans son logement en appuyant légèrement et en tournant en même temps;
 - Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.

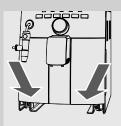


3 Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement ; cette opération doit être effectuée aussi lorsque le flotteur se soulève.



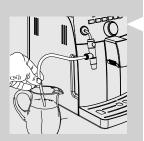


Après l'avoir vidé, l'insérer à nouveau dans son logement jusqu'à la butée.



5 Il est également nécessaire de nettoyer le logement du bac une fois par semaine à travers les orifices sur le fond de la machine.

Nettoyage du Cappuccinatore (Après chaque utilisation)



Pour un nettoyage rapide, procéder comme suit :

1 Introduire la buse de distribution dans un récipient contenant de l'eau fraîche potable.



2 Placer un récipient vide sous le Cappuccinatore.



3 Appuyer sur la touche « 🖭 ».



- 4 La machine nécessite une certaine durée de préchauffage, au cours de laquelle la touche « 🕑 » et « 🕑 » clignotent simultanément et la touche « 🗐 » s'éteint.
- 5 Lorsque la touche « 🕑 » se rallume, la machine commence à distribuer de l'eau pour le nettoyage.
- 6 Lorsque l'eau propre sort du Cappuccinatore, arrêter la distribution en appuyant sur la touche « 🗐 ».

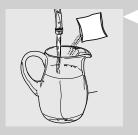
Nettoyer le tuyau d'aspiration moyennant un chiffon humide.

Remarque: pour un nettoyage plus soigné, consulter la section suivante.

PHILIPS © Saeco Milk circuit

Nettoyage mensuel du Cappuccinatore (plus soigné).

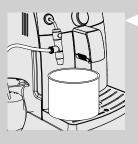
Procéder une fois par mois à un nettoyage soigné de tous les composants du Cappuccinatore en utilisant le détergent Saeco, pouvant être acheté chez votre revendeur local, dans le magasin en ligne Philips http://shop.philips.com ou auprès des centres d'assistance agréés.



- 1 Remplir un récipient avec 500 ml environ d'eau tiède.
- 2 Verser un sachet de la solution dans l'eau à peine versée et attendre que celle-ci soit entièrement dissoute.



3 Introduire la buse de distribution dans le récipient avec la solution.

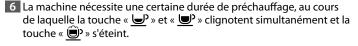


4 Placer un récipient vide sous le Cappuccinatore.



5 Appuyer sur la touche « 🖭 ».





- 7 Lorsque la touche « 🗐 » se rallume, la machine commence à distribuer de l'eau pour le nettoyage.
- 8 Lorsque la solution est terminée, arrêter la distribution en appuyant sur la touche « 🕮 ».

Il est strictement interdit de boire la solution distribuée pendant ce processus. La solution doit être éliminée.

9 Bien laver le récipient et le remplir avec de l'eau fraîche potable qui sera ensuite utilisée pour le rinçage.



10 Introduire la buse de distribution dans le récipient avec l'eau de rinçage.



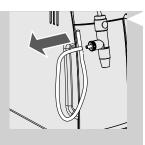
11 Placer un récipient vide sous le Cappuccinatore.

12 Appuyer sur la touche « 🖭 » pour activer la distribution de vapeur.

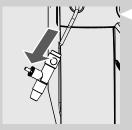
Remarque : le cas échéant, la machine effectuera les opérations de chauffage précédemment décrites.



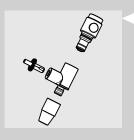
13 Lorsque l'eau de rinçage est terminée, arrêter la distribution en appuyant sur la touche « 🗐 ».



14 Démonter le tuyau d'aspiration.



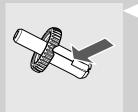
15 Extraire le Cappuccinatore de la machine.



16 Démonter tous les composants indiqués dans la figure.



17 Laver les composants avec de l'eau tiède ou dans le lave-vaisselle.



18 La partie d'embrayage de la carafe ne doit présenter le moindre résidu de lait. Nettoyer à l'aide d'un chiffon humide abrasif.

Après les avoir soigneusement lavés, remonter tous les éléments. Monter ensuite le Cappuccinatore sur la machine.

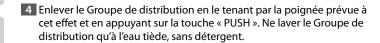
Groupe de distribution du café

Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution

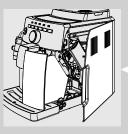
Nous tenons à souligner que si un nettoyage régulier du groupe de distribution n'est pas effectué, ceci pourrait compromettre le bon fonctionnement de l'appareil. En pareil cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.

Nettoyer le Groupe de distribution chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, au moins une fois par semaine.

- 1 Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur et débrancher la fiche de la prise de courant.
- 2 Enlever le tiroir à marc. Ouvrir la porte de service.
- 3 Enlever le tiroir à café et le nettoyer.



- 5 Laver le groupe de distribution à l'eau tiède ; laver soigneusement le filtre supérieur. Avant d'introduire le Groupe de distribution dans son logement, vérifier que l'eau n'est pas restée dans la chambre de distribution.
- 6 S'assurer que le Groupe de distribution est en position de repos ; les deux repères doivent coïncider. Dans le cas contraire, effectuer l'opération décrite au point (7).

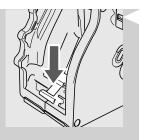








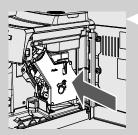




7 S'assurer que le levier est au contact de la base du groupe de distribution.



8 S'assurer que le crochet pour le blocage du Groupe de distribution est dans la bonne position ; pour ce faire, appuyer fermement sur la touche « PUSH ».



9 Introduire à nouveau le Groupe de distribution dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PUSH ».



10 Insérer le tiroir à café préalablement nettoyé.



11 Insérer le tiroir à marc. Fermer la porte de service.

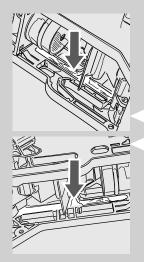
Lubrification du groupe de distribution du café



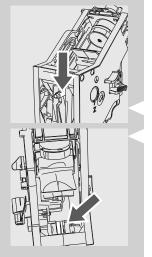
Lubrifier le groupe de distribution après 500 tasses de café environ ou une fois par mois. La graisse de lubrification du groupe de distribution ainsi que l'ensemble « Service Kit » peuvent être achetés chez votre revendeur local, dans le magasin en ligne Philips http://shop.philips.com ou auprès des centres d'assistance agréés.

Avant de lubrifier le groupe de distribution, le nettoyer à l'eau courante.

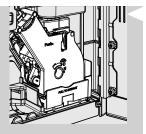
Nous tenons à souligner que si une lubrification du groupe de distribution n'est pas effectuée tous les mois, la performance de l'appareil peut être compromise tout en invalidant la garantie.



1 Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec de la graisse Saeco. Appliquer la graisse uniformément sur les deux convoyeurs latéraux.



2 Lubrifier l'arbre aussi.



- 3 Introduire à nouveau le Groupe de distribution dans son logement jusqu'à ce qu'îl soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PUSH ».

 Insérer le tiroir à café.
- 4 Insérer le tiroir à marc. Fermer la porte de service.

Détartrage

Le calcaire est naturellement présent dans l'eau utilisée pour le fonctionnement de la machine à café. Ceci doit être enlevé régulièrement car il peut boucher le circuit de l'eau et du café de votre machine à café. Avec votre machine à café Philips-Saeco, ce processus est vraiment simple. L'électronique avancée de cette machine vous montrera sur son bandeau de commande le moment où il faudra exécuter le détartrage en utilisant des signalisations faciles. Il suffira de suivre les instructions ci-dessous.

Effectuer cette opération avant l'arrêt de la machine, car dans ce cas-là la réparation n'est pas couverte par la garantie.

Remarque : avant d'effectuer le cycle de détartrage, vider le bac d'égouttement.



Utiliser uniquement le produit concentré détartrant Saeco. Ce produit a été spécialement conçu pour assurer, si utilisé correctement, la meilleure performance de l'appareil pendant toute sa vie opérationnelle et pour éviter toute altération du produit distribué. Le détartrant et le « Maintenance Kit » complet peuvent être achetés chez votre revendeur local, dans le magasin en ligne Philips http://shop.philips.com ou auprès des centres d'assistance agréés.

Attention! Ne pas boire la solution détartrante et les produits distribués jusqu'à la conclusion du cycle. Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

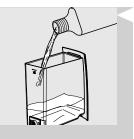
1 Mettre en marche la machine à café par la touche « () ». Attendre que la machine ait terminé le rinçage et le préchauffage.

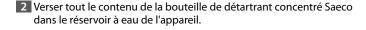
 $\underline{ \mbox{Attention ! Retirer le filtre à eau} \times \mbox{INTENZA} + \\ \mbox{$\tt *$} \mbox{avant d'introduire le} \\ \underline{ \mbox{d'etartrant.} }$

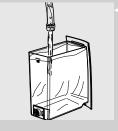


Remarque: avant de procéder au détartrage

- retirer le Cappuccinatore (si présent) de la buse de vapeur comme indiqué à la section « Nettoyage et Entretien ».
- Vider le bac d'égouttement.







3 Remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau MAX. Réintroduire le réservoir dans la machine.



4 Placer un récipient sous la buse de vapeur et un autre sous la buse de distribution du café.

Remarque : la capacité des récipients doit être d'au moins 1 litre chacun. Si l'on ne dispose pas de récipients d'une telle contenance, arrêter le cycle en appuyant sur la touche « CALC », vider les récipients, les replacer dans la bonne position et redémarrer le cycle en appuyant à nouveau sur la même touche.



5 Seulement après avoir versé la solution détartrante dans le réservoir, garder la touche « CALC CLEAN » enfoncée. Lorsque celle-ci commence à clignoter, la relâcher pour démarrer le cycle.

Remarque : si le cycle a été sélectionné par erreur, on peut le quitter en appuyant immédiatement sur la touche « 🕑 » ; la machine effectuera un cycle de rinçage.

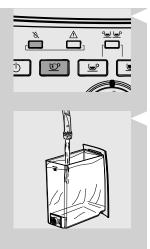
 $Remarque: la \ touche \ {}^{\bf CALC}_{\bf CLEAN} \ {}^{\bf v} clignote \ durant \ l'exécution \ du \ cycle \ de \ détartrage.$

6 La machine démarre la distribution du détartrant par intervalles réguliers.

Le détartrant sera distribué de manière alternée à travers :

- la buse de vapeur (la touche « " » s'allume) ;
- la buse de distribution du café (la touche « 🔊 » s'allume).

Remarque : Le cycle de détartrage peut être arrêté en appuyant sur la touche « CALC » (la touche clignote rapidement). Pour redémarrer le cycle, appuyer à nouveau sur la touche « CALC » (la touche recommence à clignoter lentement). Cela permet de vider le récipient ou de s'absenter pendant une courte période.



- Zursque la solution détartrante à l'intérieur du réservoir est terminée, la LED « 🍇 » s'allume et la touche « 💬 » clignote.

 Cela indique que le réservoir doit être rincé et rempli avec de l'eau fraîche.
- 8 Rincer soigneusement le réservoir à eau et le remplir jusqu'au niveau « MAX » avec de l'eau fraîche potable.
- 9 Vider les récipients utilisés pour la récupération du liquide sortant de la machine et les repositionner sous la buse de vapeur et sous la buse de distribution du café.



10 Après avoir introduit le réservoir à eau plein dans la machine, appuyer sur la touche « 💬 ». Le cycle de rinçage de la machine commence.

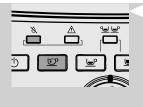
Remarque : Le cycle de rinçage peut être arrêté en appuyant sur la touche « CALC ». Pour redémarrer le cycle, appuyer à nouveau sur cette touche. Cela permet de vider les récipients ou de s'absenter pendant une courte période.



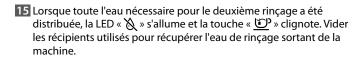
- 11 Lorsque l'eau à l'intérieur du réservoir est terminée, la LED « 🔌 » s'allume et la touche « 💬 » clignote. Le réservoir à eau doit être rincé et rempli d'eau fraîche potable pour un deuxième cycle de rinçage.
- 12 Rincer soigneusement le réservoir à eau et le remplir jusqu'au niveau « MAX » avec de l'eau fraîche potable.
- 13 Vider les récipients utilisés pour la récupération de l'eau de rinçage sortant de la machine et les repositionner sous la buse de vapeur et sous la buse de distribution du café. Vider le bac d'égouttement.



14 Après avoir introduit le réservoir à eau plein dans la machine, appuyer sur la touche « 💇 ». Le deuxième cycle de rinçage de la machine commence.







- 16 Remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau « MAX ». Réintroduire ensuite le réservoir dans la machine.
- 17 À ce point la machine, si nécessaire, exécute le cycle de chauffage. Ensuite s'effectue le rinçage pour la distribution des produits.

Le cycle de détartrage est terminé.

Remarque : la solution détartrante doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le fabricant et/ou par les normes en vigueur dans le Pays où la machine est utilisée.

Remarque : une fois le cycle de détartrage effectué, procéder au lavage du groupe de distribution comme indiqué dans le paragraphe « Groupe de distribution » de la section « Nettoyage et entretien ».

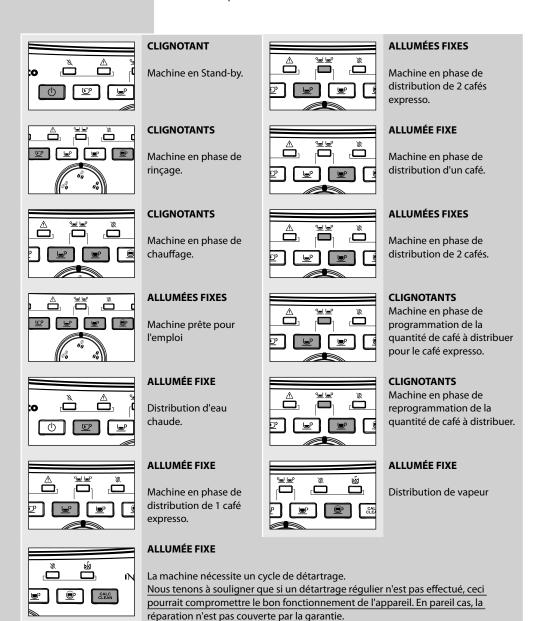
Important : les deux cycles de rinçage sont exécutés pour laver le circuit avec une quantité d'eau suffisant à garantir le parfait fonctionnement de la machine. Trois ou plusieurs cycles pourraient être demandés si le réservoir à eau n'est pas suffisamment rempli.

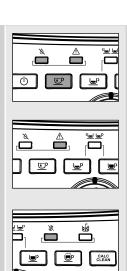
Après avoir effectué le cycle de détartrage, il est conseillé de vider le bac d'égouttement.



Bandeau de commande

La machine à café prévoit des signalisations visuelles qui, en combinaison avec les touches, affichent les messages clé de fonctionnement d'une manière simple et facile.





CLIGNOTANTS

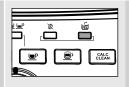
Procéder à l'amorçage du circuit.

CLIGNOTANT

Fermer la porte de service. Le Groupe de distribution doit être inséré dans la machine.

ALLUMÉ FIXE

Manque de grains dans le réservoir à café. Après avoir rempli le réservoir, il est possible de redémarrer le cycle.



CLIGNOTANT

Insérer le tiroir à marc.



Vider le tiroir à marc et le bac de récupération des liquides.



Remplir le réservoir à eau.



CLIGNOTANTS

Arrêter la machine à café et la rallumer au bout de 30 secondes. Essayer 2 ou 3 fois. Si la machine ne démarre pas, contacter le numéro du service d'assistance aux clients indiqué dans la dernière page de ce document.

<u></u>

Données techniques

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit.

ECO.

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette située à l'intérieur de la porte
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions (l x h x p) (mm)	256 x 340 x 440
Poids	9 kg
Longueur du câble	1,2 m
Bandeau de commande	Sur la façade
Pannarello (présent sur certains modèles seulement)	Spécial pour cappuccinos
Réservoir à eau	
Capacité du réservoir à café (g)	300
Hauteur maximum d'une petite tasse sous la buse de distribution du café (mm)	110
Capacité du réservoir à marc	10
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Inox
Dispositifs de sécurité	

Dépannage

Pour les problèmes les plus communs, prière de se rapporter au tableau ci-dessous ou à la section FAQ sur le site www.philips.com/support pour les dernières mises à jour. Cela vous aidera à repérer l'action appropriée à effectuer.

Comportements	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche.	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
Le café n'est pas assez chaud	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
Le bac d'égouttement se remplit même si on ne décharge pas l'eau.	Parfois, la machine décharge l'eau automatiquement dans le bac d'égouttement pour gérer le rinçage des circuits et pour garantir un fonctionnement optimal.	Cette fonction fait partie du fonctionnement normal de la machine.
La machine affiche toujours la LED rouge கு qui clignote rapidement.	Le tiroir à marc a été vidé lorsque la machine était à l'arrêt.	Vider toujours le tiroir à marc lorsque la machine est en marche et attendre que la LED rouge gard commence à clignoter plus lentement avant de réinsérer le tiroir.
La machine ne distribue ni d'eau chaude ni de vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est engorgé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille. Vérifier si la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération.
	Pannarello sale (si présent).	Nettoyer le Pannarello.
Le café ne mousse pas. (Voir remarque)	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il est trop grossier.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
La machine se chauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort de la buse est insuffisante.	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Détartrer la machine.
Le Groupe de distribution du café ne peut pas être démonté.	Le Groupe de distribution est mal positionné.	Mettre en marche la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine.
	Le tiroir à marc est inséré.	Retirer le tiroir à marc avant de retirer le groupe de distribution.
Il y a une grande quantité de café moulu sous le Groupe de distribution.	Café non adapté aux machines automatiques.	Il se peut que l'on doive changer le type de café, ou bien modifier le réglage du moulin à café.

Comportements	Causes	Remèdes
La machine moud, mais le	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir à eau et
café ne sort pas. (Voir remarque)		réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
(von remarque)	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution
	Le dioupe de distribution est suie.	(section « Groupe de distribution »).
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Événement extrême se produisant	Distribuer quelques cafés comme
	lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	indiqué à la section « Saeco Adapting System ».
	Buse de distribution du café sale.	Nettoyer la buse de distribution du
	buse de distribution du cure suic.	café.
Café trop aqueux.	Événement extrême se produisant	Distribuer quelques cafés comme
(Voir remarque)	lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	indiqué à la section « Saeco Adapting System ».
Le café coule lentement. (Voir remarque)	Le café est moulu trop fin.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
Le café coule hors du distributeur.	La buse de distribution du café est bouchée.	Nettoyer le distributeur du café et ses trous de sortie.

Remarque : ces problèmes peuvent être courants si le mélange de café a été changé, ou bien lors de la toute première installation. Dans ce cas-là, attendre que la machine ait effectué un autoréglage comme indiqué à la section « Saeco Adapting System ».

Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de solutions insuffisantes à résoudre le problème, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

Élimination

L'appareil est conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).



Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.

Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Assistance

Nous voulons être sûrs de votre satisfaction pour la machine à café expresso Philips Saeco.

Si vous ne l'avez pas encore fait, enregistrez votre achat à l'adresse « www.philips.com/welcome ». De cette façon, nous pourrons rester en contact et vous envoyer les rappels pour les opérations de nettoyage et de détartrage.

Pour le nettoyage et le détartrage, utiliser uniquement les produits SAECO. Ces produits et autres pièces de rechange peuvent être achetés chez un revendeur, chez un centre d'assistance agréé ou bien dans un magasin en ligne Philips, en indiquant l'un des numéros suivants :

Détartrant : CA6700 Filtre « Intenza+ » : CA6702 Tablettes de dégraissage : CA6704 Nettoyage circuit lait : CA6705

- NL http://shop.philips.nl
- BE http://shop.philips.be
- FR http://shop.philips.fr
- DK http://shop.philips.dk
- DE http://shop.philips.de
- ES http://shop.philips.es ou http://tienda.philips.es
- IT http://shop.philips.it
- SE http://shop.philips.se

Si vous avez des questions sur votre appareil, par exemple sur son installation, son usage, le nettoyage et le détartrage, rapportez-vous à ce mode d'emploi ou cherchez les dernières mises à jour sur le site www.philips.com/support.

Vous pouvez également contacter le numéro du service d'assistance aux clients indiqué dans la dernière page de ce document.

Notre personnel d'assistance qualifié vous aidera et, le cas échéant, vous fournira la solution du problème par téléphone, en essayant, si possible, de vous donner la réponse directement pendant l'appel. Si cela n'était pas possible, nous vous aiderons à entamer les opérations de réparation nécessaires dans le moindre temps possible et aux frais les plus réduits.

SERVICE D'ASSISTANCE À LA CLIENTÈLEPour FAQ et Téléchargements, visitez notre site d'assistance à la clientèle : www.philips.com/support

		angements, visitez notre site a assistance a la chentele . WWW.phinips.com, support	
		32 (número gratuito)	
	1300 363 391 option 3 (toll free)		
Bahrain:		24	
Baltics:			
		8000100288 (tasuta)	
		6616 3264 (pašvaldību līmenis)	
	Lithuania:	8 5 214 0294 (vietinis tarifas)	
Belgium:			
		3 (Demais localidades)	
	. ,	3 (Grande São Paulo)	
•		5274 (национални тарифа)	
Canada:			
Czech Republic:		· ·	
China:			
Croatia:	. ,		
Denmark:			
•		0 (für Anrufe aus dem deutschen Festnetz, kostenfrei) –	
		(1 (für Anrufe aus dem deutschen Mobilfunknetz kostenpflichtig, max. 0,42 €/Min)	
•		,10€ establecimiento de llamada + 0,08€/min)	
France:		tarit national)	
Greece:			
Hong Kong:		3	
Israel: Iran:		03253	
Ireland:			
Italy:			
Japan:			
Korea:			
Kuwait:		(toll lice)	
Lebanon:			
		rif national/nationaler Tarif)	
Magyarország:	(061) 700 815	2 (nemzeti mérték)	
Malaysia:			
		00 (número gratuito)	
Netherlands:			
Norway:	22971950 (na	sjonale Tariffnr.)	
		(für Anrufe aus dem österreichischen Festnetz, kostenfrei)	
	0820401132 (für Anrufe aus dem österreichischen Mobilfunknetz kostenpflichtig , Preis variiert je nach Mobilfunkanbieter)	
Poland:	22 397 15 06 ((Stawkę lokalną)	
Portugal:	707780226 (0	,12€ (0,30€ móvel)	
		(accesibil din orice rețea, cu tarif local)	
Russia/Россия:	+7 495 961-1	111 (без выходных) - 8 800 200-0880 (без выходных, звонок бесплатный, в т.ч. с мобильных телефонов	
Singapore:			
Slovenija:			
Slovenská republi	ka: 2 332 155 70 ((vnútroštátne tarifa)	
		1 (kansallisten kutsu)	
South Africa:			
Sverige:			
		(für Anrufe aus dem schweizer Festnetz, kostenfrei) +	
		(für Anrufe aus dem schweizer Mobilfunknetz kostenpflichtig , Preis variiert je nach Mobilfunkanbieter)	
		7 (усі дзвінки з стаціонарних телефонів в межах України безкоштовні)	
United Arab Emira			
•		19 (0,05GBP/minute)	
USA:		/b (toll free)	
Taiwan:			
Thailand:	+6626528652	!	





Le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications sans aucun préavis.

